



# CRAFT BEER & FOOD 2.0

## PARA COMER Y PICOTEAR

CARNIVOROS Y VEGANOS

### HAMBURGUESAS

Todos los sandwich vienen acompañados con papas fritas.

<b>HEY HO LETS GO</b>	9.200
Una preparación de carne plateada, Chucrut de la casa, salsa verde y lechuga.	
<b>ITALIA 1228</b>	9.400
Hamburguesa de Vacuno, queso mantecoso, lechuga tomate, aros de cebolla morada y huevo frito.	
<b>COHETE A PESTOLANDIA (VEGANA)</b>	9.300
Un vuelo de sabores con burger de falafel, queso vegano, pesto, champiñon salteado y rucula.	
<b>LA PESCA MILAGROSA</b>	9.400
Merluza frita con salsa tartara y ensalada a la chilena (Tomate, cebolla, cilantro).	
<b>HAMBURGUESA LA GROSERIA XXL !!!!!</b>	12.990
Doble hamburguesa de vacuno con queso cheddar, pepinillos y cebolla apanada (no tiene elección de ingredientes).	

### QUESADILLAS

<b>MECHADA</b>	9.000
Rellena con queso, carne mechada, cebolla caramelizada y tomate.	
<b>CAMARÓN</b>	9.000
Rellena con queso, camarones y pimentones	
<b>POLLO</b>	9.000
Rellena con pollo y pimentones.	
<b>VEGETARIANA</b>	9.000
Rellena con queso, pimentones y champiñones.	

### PARA PICAR

<b>MIX DE EMPANADAS</b>	7.980
8 Empanadas Surtidas con mayo de la casa y pebre.	
<b>LAS SOPAPAS</b>	6.000
10 unidades con chancho en piedra y mayo de la casa	
<b>PECKING CHICKEN</b>	7.200
Picoteo de pollo frito con mermelada de tomate cacho de cabra y salsa lactonesa.	

### TABLAS

<b>TABLA CAMPESTRE</b>	16.990
Pala con cubos de vacuno, pollo y champiñones salteados al pilpil o al ajillo, cauero de queso de cabra, mantecoso, acetunas sevillanas y sopapillas, chancho en piedra y mayo de la casa	
<b>TABLA DE LA CALETA</b>	18.500
Pala con camarones y anillos de calamar al pil pil o al ajillo, calagones de merluza frita apanados en panko, ceviche de salmón, Papitas fritas rústicas, mini sopapillas, chancho en piedra y mayo de la casa.	
<b>TABLA LA NUEVA HUERTA (VEGETARIANO)</b>	16.990
Un increíble ceviche de champiñón con leche de tigre vegan, hummus de garbanzos, guacamole, 5 bolitas de falafel en un mix de hojas, queso cabra mantecoso y Cherry	
<b>PAPAS FRITAS CHORAS</b>	9.990
Papas fritas caseras acompañadas con queso cheddar y carne plateada.	
<b>PAPAS FRITAS RE-CHORASVEGGIE / VEGANA</b>	9.990
Papas, queso vegano, salteado de cebolla morada y Tomates cherris, acompañado de salsa de cheddar vegan y guacamole.	
<b>NACIONAL</b>	10.900
Cubos de Salmón, camarón, paila, cebollin y tequila. Acompañados de tostadas.	
<b>DEVUELVEME LA VIDA</b>	10.900
Cubos de Salmón, camarón, paila, cebollin y tequila. Acompañados de tostadas.	
<b>MIX DE CEVICHE</b>	18.900
Nacional + Devuelveme la vida	

### CEVICHE

<b>NACIONAL</b>	10.900
Cubos de Salmón, camarón, cilantro, ají verde, condimentado a la chilena con un toque de piscu y comino.	
<b>DEVUELVEME LA VIDA</b>	10.900
Cubos de Salmón, camarón, paila, cebollin y tequila. Acompañados de tostadas.	
<b>MIX DE CEVICHE</b>	18.900
Nacional + Devuelveme la vida	

### TARTAROS

<b>MIX DE TARTAROS</b>	17.800
Tartaro de vacuno con cebolla morada finamente cortada, pepinillos, mostaza y perejil y salmón con cebollin, soya, sésamo tostado y cilantro.	

# DESTILADOS

### PISCOS

<b>MISTRAL 35°</b>	4.900
MISTRAL 35°	4.900
<b>MISTRAL NOBEL 40°</b>	5.890
<b>ALTO DEL CARMEN 40°</b>	5.490
<b>HORCON QUEMADO 35°</b>	5.500
<b>HORCON QUEMADO 40°</b>	5.990

### WHISKY-BOURBON

<b>BALLENTINES</b>	5.480
<b>TULLAMORE DEW</b>	5.990
<b>JACK DANIELS</b>	6.680
<b>WILD TURKEY</b>	7.280
<b>JACK DANIELS HONEY</b>	6.990
<b>JOHNNY red label</b>	5.980
<b>JOHNNIE double black</b>	7.890
<b>JOHNNIE DOUBLE BLACK</b>	8.280
<b>JAMESON IRISH WHISKEY</b>	6.580

### VOOKA

<b>ABSOLUT BLUE</b>	5.480
<b>ABSOLUT SABORES</b>	5.590
<b>GREY GOOSE</b>	6.880
<b>CIROC</b>	7.280

### RON

<b>HAVANA CLUB RESERVA 40°</b>	5.490
<b>HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL</b>	5.690
<b>PAMPERO ANIVERSARIO</b>	6.890

### GIN

<b>BOMBAY sapphire</b>	5.990
<b>TANQUERAI</b>	6.490
<b>HENDRICKS</b>	7.490
<b>BEEFEATER</b>	5.000
<b>FEROZ</b>	7.280

Todos los destilados incluyen gaseosa.

# COCTELERÍA

LOS CLASICOS Y LOS DE LA CASA

### LOS SOUR

\*La opción catering es el segundo valor.

<b>PISCO SOUR</b>	4.980 / 8.400
Sour mix y pisco Alto del carmen 35°	
<b>PISCO SOUR FRUTAL</b>	4.990 / 8.000
Pulpa de frutas, sour mix y pisco nacional	
<b>PISCO SOUR PERUANO</b>	5.400 / 8.800
Pisco taberno 40° y sour mix	
<b>WHISKY SOUR</b>	5.490
Whisky Grant's y sour mix	
<b>AMARETTO SOUR</b>	4.980
Amareto, jugo de limón y un dash de vodka	
<b>CHARDONAY/SAUVIGNON BLANC SOUR</b>	4.890
Sour mix y vino adobe	

### COCTELERIA Clasica

<b>RUSO BLANCO</b>	5.990
Es un cóctel preparado con vodka, licor de café y crema de leche.	
<b>RUSO NEGRO</b>	5.990
Vodka Stolichnaya y Licor Kahlúa	
<b>JAGGERBOOM</b>	6.990
Jagermeister más bebida energética	
<b>DAIKIRI</b>	5.680
Ron Blanco, jugo de limón, goma y elección de sabor: Frambuesa, Mango, Maracuyá, Chirimoya, Piña o Limón.	
<b>MARGARITA</b>	5.990
Tequila Olmeca blanco, Triple sec, goma y jugo de limón y copa coronada de sal	
<b>TOM COLLINS</b>	5.690
Gin Bombay, jugo de limón, goma y soda y marraquin	
<b>JOHN COLLINS</b>	5.690
Whisky Manzana, goma y soda y marraquin	
<b>CLAVO OXIDADO</b>	5.680
Drumbe, whisky.	
<b>COSMOPOLITAN</b>	5.690
Vodka Stolichnaya, jugo de limón, jugo de arándano y un toque de goma	
<b>RAMAZZOTTI SPRITZ</b>	5.680
Espumante brut, Ramazzotti y soda	
<b>APEROL SPRITZ</b>	5.680
Espumante brut, Aperol y soda	
<b>SAINT GERMAIN SPRITZ</b>	6.900
Licor Saint German, espumante y soda.	
<b>TROPICAL GIN</b>	6.900
Gin Bombay con el refrescante Redbull Yellow.	
<b>COPA DE SANGRIA</b>	5.800
Vino, fruta picada y goma.	
<b>BLOODY MARY</b>	6.400
Vodka Stolichnaya, jugo de limón, pomarola casera, salsa inglesa, pimienta negra tabasco y una pizca de sal	
<b>PIÑA COLADA</b>	5.400
Ron blanco, jugo de piña, crema de leche, goma, crema de coco.	
<b>IRISH CAR BOMBS</b>	5.400
Un shot de Crema irlandesa, whisky y una pinta de 473cc de Cerveza Stout Lumberjack	

### COCTELERIA DE AUTOR

<b>LA FIESTA DEL DIABLO</b>	7.490
Un cóctel inspirado en el clásico Bloody Mary con Vodka macerado en casa, ají cacho de cabra, jugo de tomate, salsa inglesa, tabasco y Limón.	
<b>JACK FROZEN</b>	7.400
Piña, Jengibre, Limón, Syrup simple, Whiskey jack daniels y Reducción de frutos rojos	
<b>JONAS COLLIN</b>	6.680
Jugo de pomelo, Gin Tanqueray y syrup de romero	
<b>Y PORQUE NO</b>	6.990
Jugo de pepino, Gin y syrup de romero.	
<b>MOJITO AMOR Y ODIO</b>	6.490
Mojito de pomelo, syrup simple, Vodka Stolichnaya, albahaca y Reducción de frutos rojos	
<b>TUTTI SHAKE</b>	7.400
Un postre etílico y cremoso de sabor frutal gracias a su mix de pulpas de frambuesa, mango y crema de coco, dónde el destilado base queda a tu elección: pisco, ron o vodka.	
<b>MIL TRESCIENTOS DOCE</b>	7.980
Gin, jengibre y maracuyá o Frambuesa.	
<b>CABERNET SOUR</b>	6.900
Vino, pisco, limón, goma y albúmina.	
<b>MOJITOS</b>	
<b>MOJITO CUBANO</b>	5.000
Ron Flor de caña blanco, menta, limón de pica jugo de limón y soda	
<b>MOJITO CUBANO XL 500 CC</b>	8.890
<b>MOJITO SABORES</b>	5.680
Clásico mojito con el sabor que más te guste, Frambuesa, Mango, Maracuyá, Chirimoya o Piña.	
<b>MOJITO MANSANA</b>	5.900
Base de mojito tradicional con ron Bacardi apple	
<b>MOJITO ESPUMANTE</b>	5.600
Base de mojito tradicional con Espumante Brut	

### SECOS

<b>MANHATTAN</b>	5.800
Martini rosso con whisky bourbon jim beam y un toque de angostura.	
<b>MARTINI SECO</b>	5.800
Gin Bombay, Martini Dry y acetunas maceradas	
<b>NEGRONI</b>	5.900
Campari, Gin Bombay, Martini rosso y un toque de amargo de angostura	
<b>EL PADRINO</b>	5.800
whiskey, el Amaretto y un toque de angostura.	

### CAIPIRÍNAS

<b>CAIPIRINHA</b>	5.890
Cachaca 51, goma, limón de pica y jugo de limón	
<b>CAIPIROSKA</b>	5.690
Vodka Stolichnaya, goma, limón de pica y jugo de limón	
<b>CAIPIRISIMA</b>	5.580
Ron Bacardi, goma, limón de pica y jugo de limón	

# VINOS Y ESPUMANENTES

### ESPUMANENTES

<b>Copa de Espumante brut</b>	4.000
<b>Kir Royal</b>	5.200
Espumante brut y licor de cassis	

### Otros

<b>FIREBALL</b>	4.000
<b>ARAUCANO</b>	4.400
<b>CREMA DE WHISKEY</b>	5.000
<b>JAGERMEISTER</b>	4.000
<b>FERNET</b>	4.590

### VINOS NACIONALES

<b>COPA DE VINO</b>	4.000
<b>BOTELLA DE VINO CABERNET</b>	14.900
<b>BOTELLA DE VINO CARMENERE</b>	14.900

# SIN ALCOHOL



### JUGOS Y BEBIDAS

<b>LIMONADA TRADICIONAL</b>	3.400
<b>LIMONADA SABORES</b>	3.500
Base de limonada y sabores menta, jengibre o albahaca	
<b>LIMONADA PINA JENGIBRE</b>	3.500
Base de limonada con jugo de piña y jengibre	
<b>JUGOS</b>	3.490
Pulpas Guallarauco de piña, frambuesa, mango o maracuyá	
<b>BEBIDAS</b>	2.290
(Coca cola, Sprite, Ginger Ale, Tónica)	
<b>AGUA</b>	2.500
<b>TONICA 1724</b>	2.800
<b>GINGER BEER</b>	3.000

### TRAGOS SIN ALCOHOL

<b>PIÑA HIPER COLADA</b>	4.490
Mijitosa mezcla de piña natural, crema de leche y crema de coco	
<b>MIJITO</b>	4.200
Clásica base mojito rellena con soda	
<b>Gran Vitamina</b>	4.690
Jugo de frambuesa, manzana verde, naranja y piña.	
<b>La Malteada</b>	5.490
Malteada de maracuyá, coco lópez y leche vegetal	

### CERVEZA ARTESANAL

<b>ALTAMIRA AMBER ALE</b>	500cc	5.000
<b>ALTAMIRA STOUT</b>	500cc	5.000
<b>ALTAMIRA WEST COAST</b>	500cc	5.000
<b>ZIGURAT CREAM ALE</b>	500cc	5.700
<b>ZIGURAT SCOTCH ALE</b>	500cc	5.400

<b>KEYER AMERICAN AMBER ALE</b>	500cc	5.000
<b>KEYER DARK LAGER</b>	500cc	4.800
<b>KUNSTMANN TOROBAYO</b>	500cc	5.800
<b>KUNSTMANN VALDIVIA PALE ALE</b>	500cc	4.800